CASEIFICIO COOPERATIVO

«VALLE JOSINA»

SOCIETÀ COOPERATIVA a r.l. - Tel. (0171) 83004/839222
VIA BEINETTE N. 1 - PEVERAGNO (CN)

PRODUZIONE E VENDITA DI FORMAGGI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE E TIPICI DELLE VALLI CUNEESI

ARRIVO DEL LATTE ▲

LAVORAZIONE ▲

SALATURA ▼

CONTROLLO QUALITÀ ▲

LAVORAZIONE ▲

STAGIONATURA ▼

IL CASEIFICIO « VALLE JOSINA »

Cooperativa fra produttori agricoli, costituita nel 1966

18 Comuni interessati situati nel territorio delle Comunità Montane: Valli Gesso, Vermenagna, Pesio, Valli Monregalesi e Alta Langa Montana;

Aziende Zootecniche interessate: n. 650;

Capi di bestiame da latte: n. 8.000;

Latte conferito annualmente: litri 10.000.000

DI CUI

9.500.000 TRASFORMATI IN FORMAGGIO;

500.000 DESTINATI AL CONSUMO ALIMENTARE.

Questa è la provenienza dei formaggi tipici da noi prodotti e commercializzati con la massima garanzia di genuinità.

Per la vendita e consegna di prodotti a Negozi, Alberghi e Comunità, funziona un apposito servizio attrezzato con mezzi frigoriferi.

QUESTA COOPERATIVA È ASSOCIATA AL CONALPI

Consorzio fra Cooperative Cuneesi per la produzione e commercializzazione dei prodotti lattiero-caseari.

CONSIGLI UTILI

Un buon assortimento di formaggio è già gradevole per l'occhio; va quindi presentato su un vassoio, disposto in cerchio seguendo l'intensità dei sapori, dal più dolce al più forte. Il formaggio è una materia viva e quindi ha una durata limitata di conservazione. Per mantenere intatte le migliori qualità occorre conservarlo sia in luogo fresco, buio ed arieggiato che in frigorifero, nello scomparto delle verdure, bene avvolto in pellicole di polietilene o alluminio con la precauzione, in questo caso, di prelevarlo un'ora prima del consumo affinché i profumi ed aromi riprendano di intensità.

FOTO BEDINO - CN TIP. EUROPA - CUNEO

CASEIFICIO COOPERATIVO "VALLE JOSINA" PEVERAGNO

«BRA TENERO»

FORMAGGIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CARATTERISTICHE: viene prodotto con latte intero; la stagionatura ha durata minima di 45 giorni in locali con temperature di 8-10 gradi. Ha forma cilindrica con facce piane, il diametro è di cm. 30-40, lo scalzo leggermente convesso di cm. 7-9, il peso delle forme è di 6-8 kg. La pasta è di colore bianco o bianco avorio, moderatamente consistente ed elastica con piccoli vacuoli non troppo diffusi. La crosta è grigio chiara, elastica, liscia e regolare. Le caratteristiche organolettiche presentano un gradevole profumo, un pizzicante moderato, una certa sapidità. Viene utilizzato come formaggio da taglio.

CASEIFICIO COOPERATIVO "VALLE JOSINA"
PEVERAGNO

«BRA DURO»

FORMAGGIO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CARATTERISTICHE: viene prodotto con latte parzialmente scremato, la stagionatura si protrae oltre i 6 mesi in locali con temperatura di 12-15 gradi. Le temperature decrescono con il progredire della maturazione. Ha forma cilindrica, con facce piane, il diametro è di cm. 30-40, lo scalzo leggermente convesso di cm. 7-9, il peso delle forme è di 6-8 kg. La pasta è di colore paglierino-giallo ocra a piccoli vacuoli non troppo diffusi. Gradevolmente profumato, pizzicante e sapido. Le forme migliori vengono a volte stagionate fino ed oltre l'anno, in modo da poter essere utilizzato anche come eccellente formaggio da grattugia.

RASCHERA

Formaggio a Denominazione di Origine Controllata

CARATTERISTICHE: viene prodotto con latte di vacca intero proveniente da una o più mungiture. La stagionatura minima è di 30 giorni in locali con temperature di + 7/9 °C. Il RASCHERA quadro ha una lunghezza di ciascun lato pari a cm. 30-40, scalzo irregolare di cm. 9-12, il peso delle forme varia da 7 a 10 chilogrammi. La pasta è di colore bianco o bianco avorio, piuttosto consistente, elastica con piccolissime occhiature sparse e irregolari. La crosta è sottile di colore grigio rossastro a volte con riflessi giallognoli, elastica, liscia e regolare con chiazze rossastre sugli scalzi, accentuate con la stagionatura. Sapore fine, delicato, tipicamente profumato, moderatamente piccante e sapido se stagionato. Viene usato come formaggio da taglio.

Caseificio Cooperativo

«VALLE JOSINA»

12016 PEVERAGNO (Cn) - Tel. 0171/38.30.04 - Telefax 0171/33.94.43